poterai etiam duo allessar lagronde & la piccola mentendo co esse abollire qualch herbicine odorifer como ferebe petrosillo, salua, & alcune foglie di lauro co del pepe & vn pocho dagresto

Nocte.

O lendo esser allessi como ligamari dacqua dolce & il suo sapor vole esse laceto

Gamarelli marini.

Alli simelmente allessar co defunocchio & darali simelemente laceto p sapore.

O strighe si cocono sopra labrasca viua & quando saprono sono cotte, & cosi si possono magnar. Et se le uoli altramente cauale fora di quella sua corticce, & frigole vn pochetto i lolio, & mettirali di sopra dellagresto & despetio fori

A lampuga vole esser fruta, colsuco darai di sopra.

Lacce.

Era bona arrostita cauatoni prima for per laorecchia quella forcina, & budello dutto disopra, & il suo sapor sera la salsa verde, & allessata ancora e molto bona & questo modo vole il sapor bianco.

Cappe.

Abi una patella asciutta, & i essa metti le cappe al fuoco, & como saprono sono cotte adunque di subito como le uidi apr

metterale sopra alapatella vn pocho agresto, & di pepe, & di petrosillo tagliato menuto, & darali vna uolta o dui sotto sopra co la dutta patella. Item lepoi cocere sopra vna pala diferro calda o sopra le brasse, & como saprono son cotte, Ma nota ch uogliono essere tenute auanti ch tu le cochi per esser migliori vnde o vna notte in aqua ben salata, perch gli fa purgar quella arena ch hanno dentro.

Merluzo.

Allo allessar, & per suo sapor gli darrai x mostarda bianca.

Lutio dagua dolce.

Allo allessar quando e grosso cauadoni prima fori le interiori, ma nolo raschare di fora, perch si uogliono mondare le scaglie quando sera cotto, & co esso darai del sapor bianco o della pluata o de la mostarda. Et se illuccio e piccolo fallo fritto.

Trutte grosse.

Ettale molto bene & tagliale per trauerso i pezi larghi vna mano. Et conciarai questi tal pezi per ordine nel caldaro o altro vaso doue li uoli cocer facendo ch quello tagliato uenga disopra & assettandole i questa forma assolo assolo gli buttarai del sale abundantemente Et fatto questo de tutta laquantita ch